

FICHE TECHNIQUE

ACROBRANCHE

*Ne craignez pas de franchir les obstacles !
Cette méthode traditionnelle alliant les
cépages Gamay et Côt, vous fera sauter
d'une émotion à une autre. ... »*

TYPE DE VIN :
EFFERVESCENT

COULEURE :
ROSE

CEPAGE :
60% Gamay 40% Côt

MILLESIME :
2023 (production 2500bt)

TAV :
12.5%vol

EQUILIBRE :
EXTRA BRUT (DOSAGE 0.2cl liqueur)

TERROIR :
ARGILES LIMONEUX

AGE DES VIGNES :
20-50 ANS

VINIFICATION / ELEVAGE :
Vendange mécanique. Pressurage pneumatique, débourage à froid.
Fermentation en cuve. Tirage mai 2024.
Elevage 12 mois sur lattes mini.
SO2 total : 55 mg/L

DESCRIPTIF GUSTATIF / ACCORDS :

Nez sur la framboise, vin d'une belle fraîcheur, idéal en apéritif ou sur desserts aux fruits rouges.

